



# Hongarije

## Palócleves

### *Palóc soep*

600 gr. mager lamsvlees  
1 grote rode ui  
1 teen knoflook  
400 gr. sperziebonen  
2 ferme aardappelen  
1lein bosje peterselie  
3 el. reuzel of olie  
1 tl. paprikapoeder  
1 tl. gemalen karwij  
1 laurierblad  
1 el. bloem  
2 koppen zure room

Was het vlees, dep het goed droog en snij het in blokjes. Hak de ui en de knoflookteen fijn.

Verhit het vet in de pan en laat de uien daarin zachtjes glazig bakken. Dan gaat het vlees erbij. Bak het kort mee en bestrooi het dan met paprikapoeder. Even goed omscheppen. Doe er de gehakte teen knoflook, wat gemalen karwij en het laurierblad bij. Kruid het met zout en peper en giet er 1½ litertje water bij. Breng het aan de kook en laat het koken tot het vlees half zacht is.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in blokjes. De sperziebonen snij je in 2 of 3 stukken. Dat gaat bij het vlees in de pan. Dek het af en laat het heel zachtjes gaar sudderen.

Roer de bloem door de zure room. Die gaat bij de soep. Laat het nog 5 minuutjes gaan. Dat is tijd genoeg om de peterselie fijn te hakken. Strooi het over de soep en zet het op tafel.